

Domaine Gauby - Les Calcinaires Rouge - 2021



Avec cette cuvée Calcinaires fruitée et fringante, les Gauby nous offrent un pur moment de plaisirs simples et partagés et nous projettent, avec une facilité déconcertante, au milieu des paysages de garrigue de Calce et de ses environs, sous une fraîcheur rappelant une aube printanière.

Pour cette cuvée, ils font le choix d'assembler des raisins issus de terroirs de schistes avec des parcelles installées sur des sols calcaires. Tous partagent cependant un caractère caillouteux et assez arides. A la fois sudiste et rhodanien, l'assemblage fait la part belle à la syrah et au mourvèdre, la première apportant ce fruité velouté et finement poivré, le second sa puissance et sa structure. Lionel intègre également une proportion de grenache, de carignan et de cinsault, qui contribuent à donner cette belle énergie acidulée à l'ensemble.

Intégralement égrappés, les raisins macèrent en cuves pendant 3 semaines environ, avec peu de pigeage, et aucun autre intrant que les levures indigènes de la vigne et du chai. Soucieux de préserver une expression pure et fraîche du fruit, Lionel privilégie un élevage assez court, pendant 10 mois, en cuves et grands foudres. Fidèle à son approche naturelle du vin, il ne le filtre pas ni ne colle avant la mise en bouteille. Et utilise le soufre avec parcimonie.

Le nez s'apparente à une brise fraîche d'Ouest. On décèle des notes fringantes de baies sauvages, de gelée de mûre ou de myrtille et de framboise. Sur cet horizon aromatique apparaissent ensuite quelques expressions mentholées et balsamiques suggérant l'eucalyptus ou l'aiguille de pin. L'ensemble est tonique et d'une vivacité à toute épreuve, relevé d'une touche de poivre et d'une note zestée.

La bouche s'avère tout aussi énergique et enjouée. Elle invite pétale de rose, menthe fraîche et petites baies à venir danser sur votre langue. C'est un vin fin, droit et vif. Le milieu de bouche laisse apparaître une matière poudreuse, cacaotée, faite de gracieuses aspérités. On se régale d'évocations de petits berlingots et de confiture de prunelle. En finale, on mâche longtemps la pulpe de fruits acidulés, de cerises Bigarreau gorgées de jus.

On l'associera assez naturellement à une macaronade sétoise, un fricando catalan au bœuf ou encore à un carré d'agneau au miel et au romarin. Régalez-vous, jusqu'à plus soif !

Domaine Gauby - Les Calcinaires Rouge - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis clair

Nez : Frais et fruité : notes fringantes de baies sauvages, de gelée de mûre ou de myrtille, de framboise. Expressions mentholées et balsamiques suggérant l'eucalyptus ou l'aiguille de pin. Zeste d'orange séché. Poivre

Bouche : Tonique et enjouée. Elle invite pétale de rose, menthe fraîche et petites baies rouges et noires. Une matière finement poudreuse, cacaotée et faite de gracieuses aspérités. On finit sur la pulpe de cerise et la confiture de prunelle

Accords mets-vins : Une Macaronade sétoise, un fricando catalan au bœuf ou encore à un carré d'agneau au miel et au romarin



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable (1 heure)
ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, mourvèdre, grenache,
carignan, cinsault

Culture : Biologique et bio-dynamique